

TUGAS AKHIR

**PROSES PENGENDALIAN MUTU SEBAGAI UPAYA
MENJAGA KUALITAS PRODUK IKAN KAKAP MERAH
(*Lutjanus sp*) BEKU di PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA
SIDOARJO – JAWA TIMUR**



KHIT 24 55

No 7

8

Oleh :

JATU MAYNAR
Sidoarjo – Jawa Timur

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA
BUDIDAYA PERIKANAN
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

2005

**UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

**PROSES PENGENDALIAN MUTU SEBAGAI UPAYA
MENJAGA KUALITAS PRODUK IKAN KAKAP MERAH
(*Lutjanus sp*) BEKU di PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA
SIDOARJO – JAWA TIMUR**

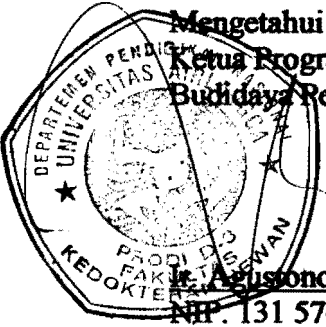
Tugas akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh sebutan

AHLI MADYA


Pada
Program Studi Diploma Tiga
Budidaya Perikanan
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga

Oleh :

JATU MAYNAR
060210329 T

Mengetahui ;
Ketua Program Studi Diploma Tiga
Budidaya Perikanan

Ir. Agustono, M.Kes.
NIP. 131 576 471

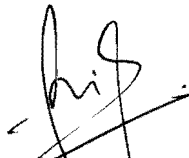
Menyetujui ;
Pembimbing


Laksmi Sulmartiwi, SPi., MP.
NIP. 132 158 474

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh – sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai Tugas Akhir untuk memperoleh sebutan **AHLI MADYA**.

Menyetujui

Panitia Penguji



Laksmi Sulmartiwi, SPi., MP.
Ketua



Ir. Boedi Setya Rahardjo, MP.
Anggota



Ir. Rahayu Koesdarwati, M.Kes.
Anggota

Surabaya, 20 Juni 2005

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga



Prof. Dr. Ismudiono, M.S., Drh.

NIP. 130 687 297

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) mengenai proses pengendalian mutu sebagai upaya menjaga kualitas produk ikan kakap merah (*Lutjanus sp*) beku di PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA adalah sebagai berikut :

1. Pengendalian mutu oleh PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA dalam menjaga kualitas produk ikan kakap merah dilakukan pada tiga bagian yaitu pada penerimaan bahan baku, pada saat proses dan pada produk akhir.
2. PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA menjalankan prinsip – prinsip HACCP dalam kegiatan pengendalian mutu yaitu dengan menetapkan CCP pada proses penerimaan bahan baku.
3. Pengendalian mutu meliputi kegiatan pengamatan, kemudian membandingkan dengan standar yang ada serta mengambil tindakan apabila terjadi penyimpangan, bila perlu dibuat tindakan untuk mengoreksinya.
4. Sanitasi dan hygiene perusahaan merupakan penunjang proses pengendalian mutu.

5.2. Saran

Saran yang ingin disampaikan oleh penulis dan sekiranya dapat dijadikan sebagai masukan adalah :

1. Diperlukan suatu unit laboratorium pengujian mutu produk sendiri dalam perkembangan perusahaan di masa yang akan datang. Berdasarkan pengamatan, unit laboratorium yang ada di PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA belum berfungsi sebagai mana mestinya sehingga untuk pengujian mutu produk PT. MARINDO

Laboratorium Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BLPMHP) Surabaya.

- 2. Diharapkan untuk mengamati lebih jauh kegiatan pengendalian mutu bahan baku untuk produk *Frozen Fish Whole Gilled Gutted Scale*. Bahan baku yang digunakan adalah ikan nila yang di datangkan dari Jawa Barat.**